



Recetas
para
Navidad

Socca de espinacas con pesto rojo de cerezas

Vanessa Losada



"Aunque esta receta no es especialmente navideña, la mezcla de dulces y salados siempre me recuerda a las reuniones de familia en Navidad.

Nuestro menú navideño incluía contrastes agridulces que activaban mis sentidos antes de probarlo: lombarda con manzana y pasas, ensalada de escarola con granada, pastel asado vegetariano de frutos secos con salsa de arándanos, estos eran mis preferidos.

Estas navidades quiero incluir esta delicia saludable, está entre una pizza y una coca. Sin embargo, es una especialidad francesa hecha con harina de garbanzo, sin cereales, sin gluten y muy fácil de hacer.

Una maravilla de entrante con el que deleitar los sentidos."

Ingredientes

Para 4 - 5 personas

Para el pesto:

- 6 tomates secos en aceite
- 10 (500 g) picotas o cerezas sin hueso
- 50 g de aceite de oliva virgen extra (o un poco más según el uso)
- 1 cuchara sopera (15 g) de piñones
- 1 diente ajo
- 2 g de albahaca fresca

- 1 cuchara sopera (15 g) levadura nutricional
- 1 cucharadita de sal
- Unas gotas de zumo de limón

Para la espinaca:

- 3 cucharas soperas de AOVE
- 1 ajo rallado
- 1 vaso hojas de espinacas limpias
- pimienta sal

Para la masa socca:

- 1 vaso de harina de garbanzos
- 1 vaso de agua
- 3 cucharas soperas aceite de oliva
- 1/2 cucharadita sal marina
- 1 cucharadita de ajo polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de comino molido

Elaboración

- Precalentar el horno a 180°C, untar la sartén con aceite y meter al horno para que esté caliente.

- Para hacer el pesto, triturar ligeramente los ingredientes y reservar.

- Por otro lado, saltear la espinaca con el ajo y salpimentar.

- Para hacer la masa de la socca, mezclar en un bol los ingredientes de la masa y dejar reposar 1 hora. Debe quedar un poco más espesa que una masa para tortitas, aproximadamente.

- Pasada la hora de reposo de la masa, la poner en la sartén que estaba en el horno. Hornear 10 minutos o hasta que la masa esté cuajada.

- Servir inmediatamente con la verdolaga, el pesto, unas hojas de acelera fresca o albahaca y mitades cerezas o picotas.



ALAMBIQUE

Remojón andaluz

María José Angurel



"Esta receta no es específica de Navidad, pero sí se consume desde noviembre, ya que está elaborada con frutas de otoño-invierno.

Siempre que llegan estas fechas, me viene a la mente, ya que soy de Jaén y es un plato típico andaluz. En cada provincia se le ponen cosas distintas, además de los ingredientes principales que son naranjas, bacalao y huevo duro, junto con la cebolla, las aceitunas y un buen aceite de oliva virgen extra.

Mi recuerdo es ver primero a mi abuela, y después a mi mamá, hacer esta ensalada. Y si de repente nevaba, sacaban el plato a la ventana con la naranja para que le cayeran los copos de nieve. Estos recuerdos tan especiales me llevan a este plato.

Este año, en los premios WOOE (World Olive Oil Exhibition), el plato del concurso fue un remojón al que yo le di una vuelta, convirtiéndolo en un ceviche y gané"

Ingredientes

Para 6 personas

- 500 g de lomo de bacalao desalado
- 4 naranjas
- 1 cebolla blanca
- 150 g de aceitunas negras deshuesadas
- 4 huevos duros
- 2 naranjas
- 75 ml de AOVE
- 50 ml de vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta negra molida, al gusto

Elaboración

- Confitar el bacalao a baja temperatura en una bolsa de vacío, con aceite de oliva y granos de pimienta negra a 65°C, 10 minutos.
- Sacar y reservar el caldo de esa baja temperatura para la ensalada.
- Pelar las naranjas al vivo y cortar los gajos en dados.
- Pelar y lavar la cebolla. Cortar en daditos pequeños. Cortar en rodajas las aceitunas. Desgranar las granadas.
- Cocer los huevos y cortarlos en cuartos.
- Hacer una vinagreta con el aceite, vinagre y el jugo del bacalao a baja temperatura, sal y pimienta.
- Para emplatar, poner primero la naranja, después la cebolla. A continuación, las lascas del bacalao, la granada y, por último, el huevo cocido. Añadir la vinagreta y ya estaría lista.



ALAMBICQUE

Mujaddara libanesa

(Pilaf de lentejas, cebolla caramelizada y arroz o bulgur)

Layla Chikhani



"Este plato me recuerda a mi infancia en el Líbano. Es reconfortante y saciante, lleno de ese aroma a especias que me resulta tan familiar.

El toque dulce de la cebolla combina muy bien con las especias y el yogur termina de aportar cremosidad, una delicia."

Ingredientes

Para 6 personas

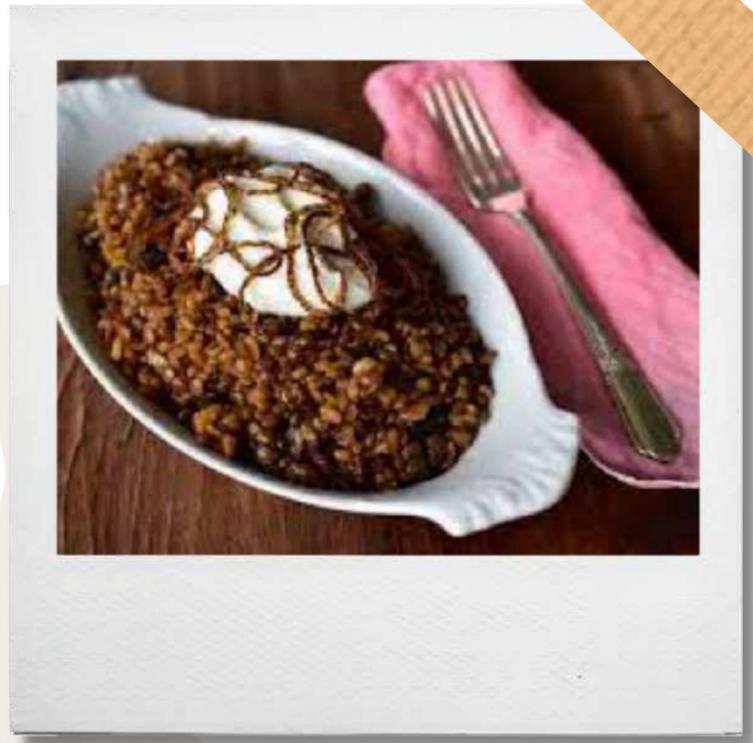
- 1 taza de lentejas pardinas lavadas
- 1/4 taza de aceite neutro (tipo girasol o aguacate), para caramelizar las cebollas

- 6 tazas de cebolla amarilla cortada en cubos
- 1 taza de arroz largo o bulgur grueso

- Sal
- Pimienta
- AOVE

Elaboración

- Primero, cocinar las lentejas parcialmente. Colocar las lentejas en una cacerola pequeña con 2 tazas de agua y una pizca de sal. Llevar a ebullición a fuego alto. Reducir el fuego y cocinar a fuego lento hasta que las lentejas estén parcialmente cocidas, aproximadamente 7 minutos. Retirar del fuego.



- En una cacerola, calentar el aceite a fuego medio-alto. Agregar las cebollas y cocinar hasta que estén doradas, aproximadamente 20 minutos, moviendo con frecuencia para evitar que se quemen, aunque se carbonizarán un poco para que se doren todas. Espolvorear con una pizca de sal mientras se cocinan las cebollas.

- Retirar las cebollas del fuego y agregar 2 tazas de agua. Volver a colocar al fuego y dejar hervir, después, reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 5 minutos. El líquido adquirirá el color dorado intenso de las cebollas y las cebollas seguirán ablandándose.

- Añadir el arroz o bulgur, las lentejas precocidas y el líquido de cocción a la mezcla de cebolla. Llevar a ebullición. Espolvorear con una pizca de sal y pimienta. Comprobar el punto de sal y pimienta. Tapar y reducir el fuego a bajo, cocinar hasta que el líquido se haya absorbido y el arroz y las lentejas estén bien cocidos, aproximadamente 20 minutos. La textura del arroz o bulgur y las lentejas queda algo al dente. Retirar del fuego y sazonar al gusto con sal y pimienta. Servir caliente, tibio o a temperatura ambiente rociado con aceite de oliva.

- Queda muy bien con ensalada fattoush, labneh y pan árabe. Sahtein!

Ozoni

Sopa japonesa para
año nuevo

Fumi Furuta



"El "ozōni" es una sopa tradicional japonesa. Los ingredientes y el condimento del caldo pueden diferir según la región, y cada familia sigue recetas tradicionales transmitidas de generación en generación. Durante el Año Nuevo, es común que las familias y amigos se reúnan para disfrutar juntos del "ozōni" y dar la bienvenida al nuevo año.

Ahora que llevo muchos años fuera de Japón, recuerdo con nostalgia la mañana del primer día de cada año, levantándome demasiado tarde por haber trasnochado, encontrar siempre a mi madre en la cocina preparando el "ozōni" mientras todos dormíamos. Después, la familia se vestía con kimonos y, ataviados elegantemente, disfrutábamos de la comida de Año Nuevo. Son recuerdos que atesoro"

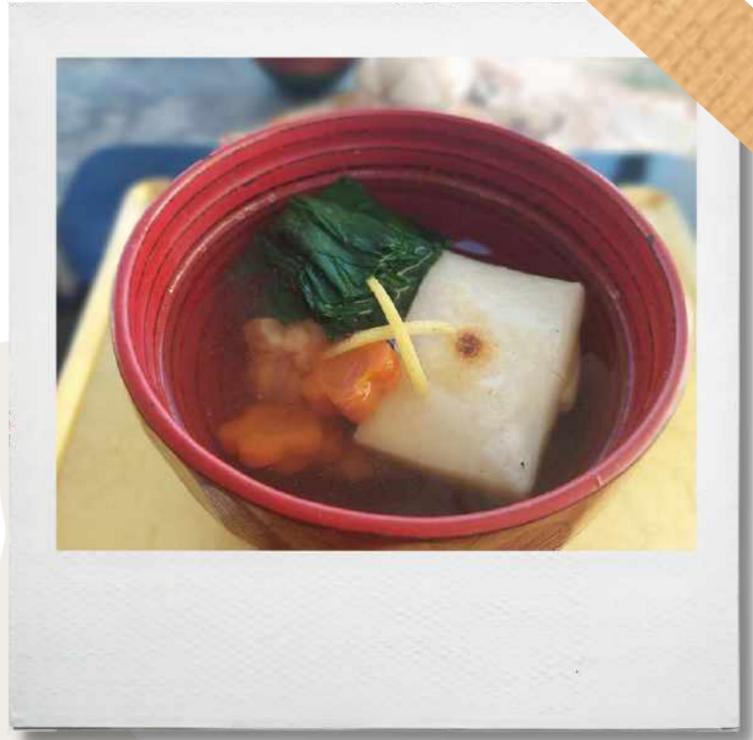
Ingredientes

Para 4 personas

- | | | |
|--|--|---|
| ➤ 100 g de contramuslo de pollo sin piel y sin grasa | ➤ 5 tazas de agua | ➤ 1 cucharadita de salsa de soja |
| ➤ 70 g de zanahoria | ➤ 30 g de Katsuobushi (4 tazas de agua +1 cucharadita de Hondashi) | ➤ ½ cucharadita de sal |
| ➤ 100 g de espinaca asiática | ➤ ½ cucharadita de mirin | ➤ Un poco de piel de yuzu (cítrico japonés) o limón |
| ➤ 4 piezas de mochis (pastel de arroz glutinoso) | | |

Elaboración

- Preparar el caldo Dashi: Llevar 4 tazas de agua a ebullición y apagar el fuego. Agregar 30 g de Katsuobushi y dejar reposar en el fondo de la cazuela durante 2 minutos. Colocar un papel de cocina en un colador y filtrar el caldo (sin exprimir el Katsuobushi). Obtendrás 800 ml de caldo.



También se puede utilizar Hondashi (caldo concentrado japonés): se mezcla con el agua hirviendo.

- Cortar la zanahoria en forma de flor con un molde o en rodajas de 5 mm de espesor. Hervir durante 7 u 8 minutos hasta que esté tierna.

- Lavar bien las espinacas. Cocinar las espinacas enteras con un poco de sal durante 2 o 3 minutos en agua hirviendo. Retirar y enfriar con agua fría para fijar el color. Escurrir bien y cortar en trozos de 4 cm de longitud.

- Cortar el pollo en trozos pequeños y agregar un poco de sal. Después de dejar reposar durante 5 minutos, verter agua hirviendo sobre el pollo.

- En una cazuela, verter el caldo Dashi y añadir el pollo; cocinar hasta que esté tierno.

- Asar los mochis en una sartén sin aceite con la tapa puesta a fuego lento y darles la vuelta después de 2 o 3 minutos. Después de 5 minutos, los mochis deberían haberse inflado

- En un tazón, colocar los mochis y luego verter el caldo con pollo. Añadir las espinacas y la zanahoria. Decorar con piel de yuzu.

Rollo de patata

Parvaneh Kazemi



"Soy de Irán, el país más antiguo en el Oriente Medio: El Imperio Persa. Nuestra Navidad y calendario son diferentes: empiezan con la primavera, o sea, con el renacimiento de la naturaleza. Pero yo tengo el privilegio de celebrar dos navidades cada año: primero aquí, en invierno, en España. Y luego en la primavera en mi país, ¡qué alegría!"

Siempre me gusta preparar platos tradicionales, pero haciendo algo diferente, para cambiar un poco y que la gente pueda disfrutar más.

El rollo de patata es uno de mis platos favoritos y, normalmente, lo hago para mis seres queridos. Lo aprendí de una amiga de toda la vida, alguien con quien he celebrado Navidad muchas veces. Por eso quería compartirlo con vosotros, ¡ojalá que os guste!"

Ingredientes

Para 4 personas

Para el rollo:

- 3 patatas grandes
- 2 huevos
- 200 g de queso mozzarella
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de sal

- 1 cucharada de pimienta negra

Para la salsa de

carne:

- 400 g carne picada
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo

- 1 cebolla
- 2 cucharadas de tomate frito
- Sal y pimienta negra
- Cúrcuma y pimentón
- AOVE

Elaboración

- Calentar el horno a 180°C.

• En una sartén sofreír la cebolla. Incorporar los pimientos picados y sofreír un poco más. Incorporar la carne y, por último, la sal, pimienta y la cúrcuma. Sofreír 1 minuto más.



• Incorporar el tomate frito y dejar 5 minutos más a fuego lento. Reservar la salsa para dentro del rollo.

• Pelar y rallar en grueso las patatas. Escurrir con la mano para quitar el agua. Añadir los huevos, el perejil, sal y pimienta. Batir bien y echar una capa fina en la bandeja del horno con una lámina de silicona para horno.

• Hornear durante 30 minutos. Sacar del horno e, inmediatamente, echar encima la salsa de carne. Enrollar con cuidado y lo hornear otra vez, hasta que quede dorado.

• Echar un poco de queso encima y otra vez al horno, pero solo en grill, hasta que el queso se gratine.

• Dejar 15 minutos reposando para que se atempere. Cortar y decorar con unas hojas de perejil.

Dorada rellena de setas y hortalizas

Jesús Monedero "Palio"



"Pocas veces dedicamos tiempo suficiente a la familia, de hecho, tal vez los veamos a menudo, pero con prisas. Nos justificamos a nosotros mismos con motivos tan traicioneros como que estamos muy liados, la vida nos estresa o pensando que llevamos otro ritmo.

Disfrutad de la familia a tope, de los amigos, de los hijos, de los padres... Nada es para siempre pero hoy sí, hoy estamos todos y eso justifica el festín. No guardéis los vinos buenos, hoy es el día ¡Disfrutadlos!

Me emociono escribiendo estas letras, tal vez por el recuerdo de los que faltan o por estar agradecido a los que están. En cualquiera de los casos hoy vamos a sonreír descorchando una botella de vino de esos que están tan ricos. Hoy nos vamos a beber un cohete, porque nos sobran los motivos, regando un buen plato de pescado sencillo, pero "a la importancia".

Os propongo una dorada rellena de setas muy fácil de hacer, sutil y elegante, para quedar fenomenal y disfrutar.

Me apasionan los pescados rellenos en pieza entera porque evocan a los grandes banquetes de la cocina barroca, pero a una escala actualizada.

La dorada es muy nuestra, casi de diario, pero con setas de esta temporada con tantas lluvias. Cocina de mercado en estado puro que conjuga la suavidad de la carne de este pescado con los aromas terrestres del bosque.

Por mi parte solo queda desearos Feliz Navidad y brindar por ello... ¡Va por ustedes! ¡Olé!"

Ingredientes

Para 4 personas

➤ 2 doradas de 400-600 g cada una

➤ 50 g de mantequilla

➤ 2 dientes de ajo

➤ 1 manojo de ajetes

➤ 300 g de setas

variadas de temporada

➤ 200 g de tomate

cherry

➤ AOVE

➤ Orégano

➤ Sal

Elaboración

- Deshuesar la dorada desde la tripa sin separar los lomos. Reservar.

- En una sartén derretir la mantequilla y pochar los ajos cortados finos. Cuando estén dorados añadir las setas limpias y picadas. Rehogar bien y retirar del fuego.

- Rellenar las lubinas con el preparado anterior y bridar con hilo bramante. Colocar en una placa de horno y asar a 220°C durante 15 minutos.

- Para espesar la picada de setas se puede utilizar pan rallado o apoyarse en un roux ligado con un poco de caldo de ave.

- Guarnecer con tomatitos y ajetes salteados con AOVE y orégano.



ALAMBBIQUE

Bonito con tomate

**María Jiménez
Latorre**



"El 12 de septiembre es mi Santo y siempre le pedía a mi madre que me hiciera bonito con tomate. Como buena vasca lo bordaba, ya por edad no cocina. Esta es su receta.

Yo he cambiado solo una cosa: cuezo los tomates con la cebolla, luego trituro e incorporo un buen AOVE en crudo. Pero quería daros la receta de mi madre.

Me gusta espolvorear un poco de perejil fresco y me encanta acompañarlo de arroz blanco"

Ingredientes

Para 4 personas

- 700 g de bonito en dados grandes
- 1 cebolla
- Sal
- 2 ajos
- 500 g de tomate frito o tomate natural
- Harina

Elaboración

- Lo primero será sellar el bonito. En una sartén dorar un par de ajos enteros para que coja un poco de sabor el aceite. Una vez dorados, retirar.

- Poner sal en los trozos de bonito y enharinar, solo un poco, es importante no pasarse con la harina. Dorar en el aceite. Reservar.

- Por otra parte, para la salsa de tomate, rehogar una cebolla hasta que esté bien pochada.

- Incorporar el tomate frito o los tomates en dados.

- Una vez esté lista la salsa de tomate, incorporar los trozos de bonito sellados y dejamos que se hagan en la salsa.



ALAMBBIQUE

Sopa de galets

Carme Serrano



"La sopa de galets de Nadal es un plato emblemático de la cocina catalana que tradicionalmente se come el día de Navidad. Aunque tengo que reconocer que en numerosas ocasiones lo hemos comido en Nochebuena, en Sant Esteve, por no hablar del día de año nuevo. Es uno de nuestros platos preferidos. El tipo de pasta que usamos para elaborarlo son los llamados "galets". La receta que os propongo es la que me ha enseñado mi madre y la que hacía mi abuela. Es algo más ligera que otras versiones que llevan butifarra, manitas de cerdo o garbanzos. Yo agradezco aligerar la receta para estas fechas navideñas ya que luego vas a seguir comiendo un segundo plato, un postre, turrónes, y lo que surja. Para mi, el aroma que desprende la sopa de galets es sinónimo de hogar, familia, y Navidad. Es muy reconfortante."

Ingredientes

Sugerencia: rellenar los galets en familia es muy divertido y a los peques les encanta."

Para 6 personas

- Hoja de laurel
- Sal
- Diente de ajo
- 3 zanahorias medianas
- 2 ramitas de apio
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 150 g de calabaza
- 1 puerro
- 1 chirivía
- 1 nabo
- 150 g de repollo
- 2 cuartos traseros de pollo de corral
- 1 cuarto trasero de gallina
- 1 hueso de rodilla de ternera
- 1 punta de jamón ibérico
- 300 g costilla de ternera
- 150 g hueso de espinazo de cerdo salado
- 300 g pasta "galets" tamaño grande
- 400 g carne picada de ternera
- 1 huevo
- 2 rebanadas de pan
- Leche
- Perejil
- Pimienta

Elaboración

- En una olla grande (de 5 L de capacidad por lo menos), llenar hasta la mitad con agua. Añadir el laurel. Calentar y, cuando esté a punto de hervir, añadir todas las carnes y huesos. Dejar a fuego medio 45 minutos e ir limpiando las impurezas de la superficie con una espumadera. Añadir después toda la verdura pelada y lavada. Agregar algo de agua si ha menguado mucho. Dejar cocer 45 minutos más.



- En otra olla, colar el caldo. Reservar. Añadir más agua en la olla donde tenemos la carne y las verduras, hasta arriba. Cocer otros 45 minutos, colar y juntar con el caldo anterior. Probar y corregir de sal. Todo lo de dentro del caldo, la “carn d’olla”, se guarda y es con lo que, tradicionalmente, se hacen los canelones para el día siguiente cuando se celebra Sant Esteve.

- Mezclar la carne picada con el huevo, el pan remojado en leche, perejil y salpimentar. Con el “galet” sin cocer, rellenar uno a uno con las manos, hasta el borde.

Si sobra carne picada, se pueden formar albóndigas (“pilotes”) y añadirlas al caldo. Una vez estén todos los galets rellenos, y las “pilotes” hechas, calentar el caldo. Cuando rompa a hervir, añadir y cocer 20 minutos hasta que estén al dente. Esto dependerá del tamaño del galet y la marca. Probar uno a los 15 minutos para valorar el tiempo de cocción restante.

- Apagar el fuego, dejar reposar 2 minutos y emplatar. ¡Buen provecho!

Pollo en adobo canario

Susi Sesé



"La sencillez de un plato cargado de sabor durante los veranos en las islas suenan como momentos llenos de calidez, momentos sabrosos y reconfortantes como las cenas al aire libre rodeada de amigos y familia que producen en mi, recuerdos mágicos."

Ingredientes

Para 4 personas

- 1 pollo entero troceado
- 2 cucharas ropera de aceite de oliva
- Sal
- Pizca de cominos
- 1 cuchara café rasa de Orégano seco
- Unas ramas de tomillo
- Una hoja de laurel
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de café de Pimentón (1 Pimienta picona, chile o cayena)
- 12 granos de pimienta negra
- 4 cucharas soperas de vinagre de manzana
- 2 cuchara sopera de vino blanco
- 3 cucharas soperas de agua

Elaboración

- Mezclar todos los ingredientes.
- Dejar reposar en la nevera la mezcla para que se mezclen todos los sabores, al menos 24 horas.
- Escurrir las porciones de pollo y freír en aceite muy caliente.
- Servir con papas arrugadas y con el adobo restante caliente.



ALAMBBIQUE

Saltimbocca alla romana

**Daniele Lo
Cascio**



"Todos necesitamos platos sabrosos, pero sencillos de preparar. Y, si no es mucho pedir, qué sean bonitos.

Este es el caso de los saltimbocca a la romana. Un segundo de carne muy versátil, ya que la receta original prevé que se pueda hacer con carne de ternera, pero también de cerdo.

En éstos días no falta el jamón sobre nuestras mesas así que ya tenemos uno de los ingredientes principales. Sólo te faltan unas hojas de salvia.

¿A qué esperas para preparar esta delicia de la cocina italiana? Te encantará."

Ingredientes

Para 4 personas

- 400 g de ternera lechal cortada en lonchas
- 100 g de jamón
- 50 g de harina
- 10 g de mantequilla
- 2 cucharas soperas de AOVE
- 1 vaso de vino blanco
- Salvia en hojas o seca

Elaboración

- Cortar cada loncha de carne en tres o 4 piezas, según el tamaño.

- Enharinar y enganchar sobre cada una, con un palillo, un trozo de loncha de jamón junto a una hoja de salvia fresca (si no encuentras salvia fresca, puedes usar seca y triturada más tarde).



- En una sartén antiadherente, derretir el aceite junto con la mantequilla. Poner las lonchas con el jamón boca abajo y después de que hayan cocido un poco, dar la vuelta y colocar sobre una fuente.

- Cuando se hayan cocidos todas las lonchas preparadas, volver a poner en la sartén con el jamón boca abajo. Levantar la llama, añadir la salvia seca triturada, si antes no habíamos puesto la fresca, y esfumar con el vino blanco. Cuando este se haya evaporado a la mitad, dar la vuelta a las lonchas y esperar a que el jugo de cocción se reduzca.

- Con la ternera lechal quedan muy tiernas, pero se pueden hacer también con carne de cerdo y con pechuga de pollo, aunque esta última no es la propia de la tradición italiana.



Sissa Verde



"Los Struffoli son un típico pastel navideño de la tradición napolitana. Deliciosas bolas de masa de no más de 5-10 mm de diámetro, fritas en aceite y cubiertas con miel caliente.

En la ciudad napolitana preparar los struffoli en casa es un verdadero ritual e, incluso, en mi familia existe esta tradición.

No hay Navidad que mi madre no espere mi llegada a Nápoles para preparas los struffoli juntas.

Lo que sigue, por tanto, es mi receta clásica de struffoli, la que se trasmite de generación en generación y que preparo para mi familia y amigos. No hay Navidad sin Struffoli."

Ingredientes

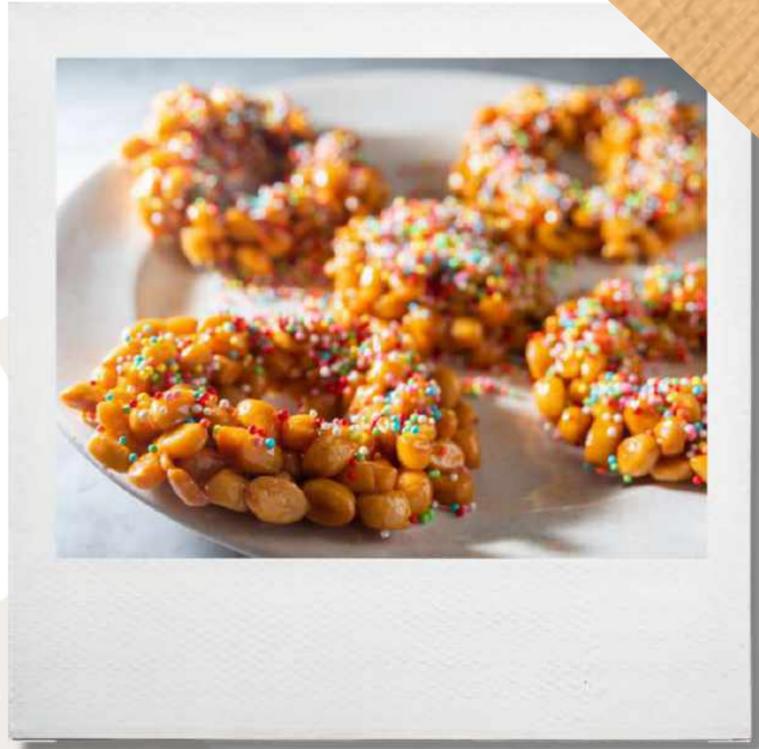
Para 8-10 personas

- 400 g de harina
- 50 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 3 huevos
- 50 ml de Brandy
- Cáscara rallada de 1 limón
- 1 pizca de sal
- 250 g de miel
- Aceite para freír, según sea necesario
- 100 g de fruta confitada cerezas, naranja, etc.
- Bolitas y fideos de azúcar multicolor

Elaboración

- Tamizar la harina y hacer un volcán en una superficie, preferiblemente de madera.

- En el hueco del volcán, poner los huevos, la mantequilla (previamente derretida y calentada), la ralladura de limón, el azúcar, el brandy y una pizca de sal.



- Empezar a mezclar los ingredientes y amasar hasta que toda la harina quede incorporada.

- La masa estará lista cuando ya no se te pegue a las manos. Si no te apetece amasar a mano, puedes utilizar una amasadora.

- Envolver la masa con papel film y dejar reposar unos 20 minutos. Después del tiempo de descanso, dar un amasado rápido y, con una rasqueta o un cuchillo, dividir en 5 o 6 pedazos, luego, con cada pieza, crear pequeños cilindros de medio centímetro, alargándolos con un movimiento de las manos desde el centro hacia los extremos. Cortar cada cilindro de 5-10 mm y colocar en una hoja de papel de horno espolvoreado de un velo de harina. Ten cuidado, que no se solapen entre sí.

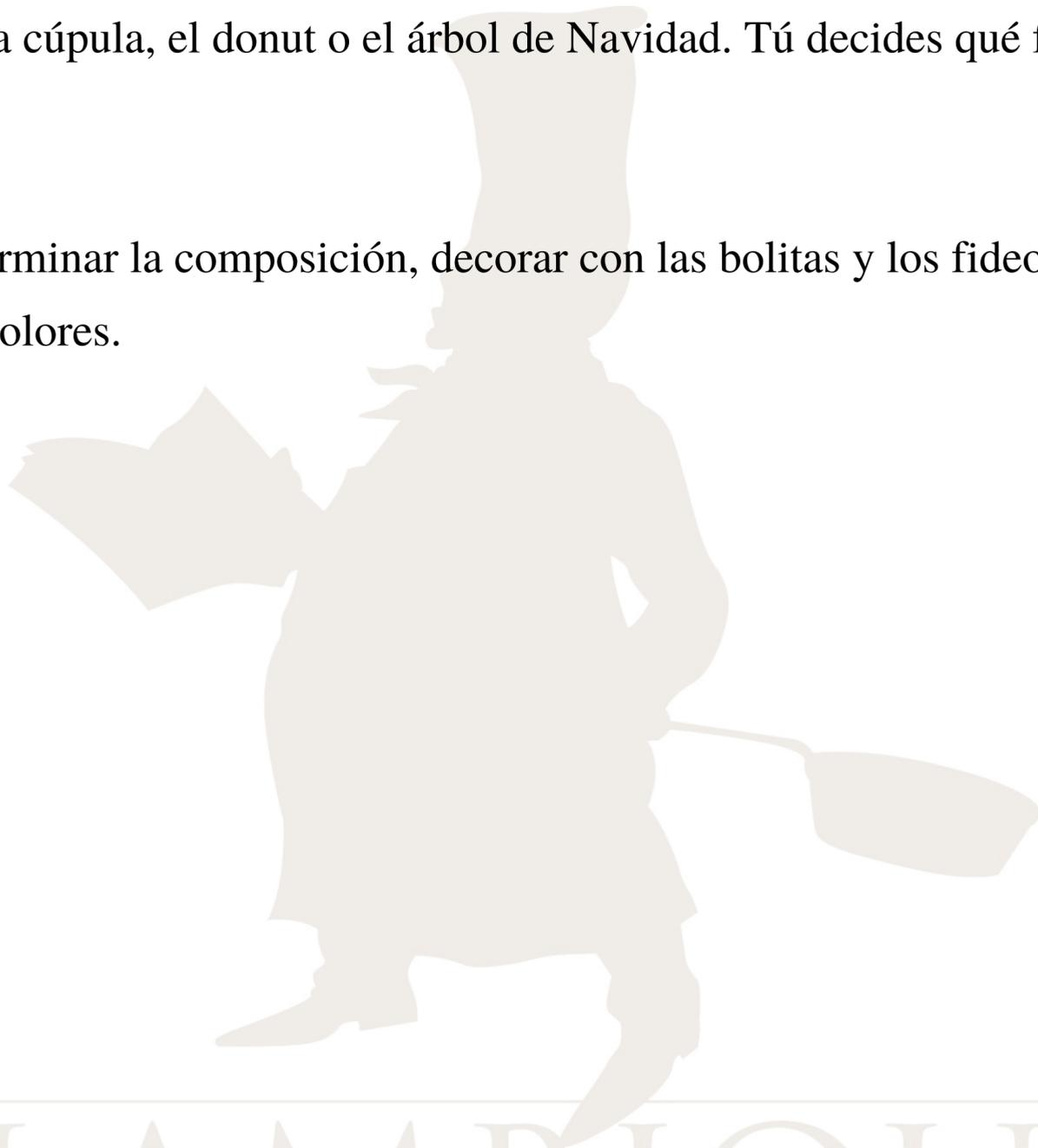
- Calentar abundante aceite para freír en una sartén de acero de lados altos. Cuando alcance los 180 °C, empezar a freír los struffoli.

- Es importante freír unos pocos a la vez, para que puedas controlar mejor la cocción. Cuando los struffoli estén dorados y uniformes, sacar con una espumadera, escurrir en papel absorbente y dejar enfriar.

- En otra sartén, calentar la miel con un vaso pequeño de agua hasta que se haya licuado. En ese momento, retirar del fuego, añadir las bolitas de masa frita y mezclar homogéneamente para que todas las bolitas se recubran de miel.

- Cuando la miel esté aún caliente, sacar de la sartén y dar la forma que prefieras a los struffoli en una fuente. Las formas más clásicas son la pirámide, la cúpula, el donut o el árbol de Navidad. Tú decides qué forma prefieres.

- Para terminar la composición, decorar con las bolitas y los fideos de azúcar de colores.



ALAMBBIQUE

Con nuestros mejores deseos,
¡feliz Navidad!



Plaza de la Encarnación, 2

Encontraras más información en www.alambique.com, también estamos a tu disposición en escuela@alambique.com y en el 915597858 ó 915474220